

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Берёзка»
с.Вавож**

ПРИКАЗ

от 22.10.2024 г.

№ 159 – ОД

с. Вавож

Об организации питания воспитанников в 2024/2025 учебном году

В соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», положением об организации питания воспитанников, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада

приказываю:

1. Утвердить десятидневное меню и организовать питание детей в учреждении в соответствии с 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет, от 3 до 7 лет, посещающих учреждение с 12 часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего. (Приложение 1).
2. Возложить ответственность по организации питания на медсестру Кадрову С.Л. за:
 - 2.1. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.2. ежедневное проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 2.3. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.4. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 2.5. контроль за ежедневным забором суточной пробы готовой продукции и правильным хранением;
 - 2.6. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
 - 2.7. ежемесячный подсчет выполнения норм питания;
 - 2.8. контроль за своевременной заменой кипяченой воды. В соответствии с утвержденным графиком смены кипяченой воды.
3. Возложить ответственность на рабочего по стирке белья, ответственную за написание меню Крысову Л.В. – за:
 - 3.1. составление ежедневного меню в соответствии с утвержденным десятидневным меню;
 - 3.2. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 3.3. предоставление меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - 3.4. оформление возврата и добора продуктов не позднее 9.00 часов, в том случае, если количество детей превышает 5 человек.
4. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Буркову Н. В. за:
 - 4.1. оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.
5. Возложить ответственность на кладовщика Аршаулову В.Ю. за:

5.1 своевременность поставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов; обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями учреждения и поставщика в лице экспедитора;

5.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их качество, хранение и сроки реализации;

5.3. выдачу продуктов из кладовой в пищеблок, в соответствии с утвержденным меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню;

5.4. ежемесячную выверку остатков продуктов с бухгалтером МУ «Вавожский ЦОО».

6. Возложить ответственность на шеф-повара Ральникову Н.Г. за:

6.1. соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил на пищеблоке;

6.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН, закладку необходимых продуктов;

6.3. работу по утверждённому и правильно оформленному меню;

6.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

6.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов);

6.6. соблюдение графика выдачи готовой пищи.

6.7. соблюдение температуры блюда отпускаемого в группы.

7. Возложить ответственность на подсобного рабочего Каретину О.Н. и Богданову А.С. за:

7.1. строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;

7.2. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.

7.3. смену кипяченой воды в соответствии с установленным графиком смены кипяченой воды. (Приложение 1)

8. Возложить ответственность на воспитателей и помощников воспитателей за:

8.1. обеспечение приема пищи детьми;

8.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

8.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

8.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

9. Возложить ответственность на рабочего по комплексному обслуживанию здания Сергеева С.А. за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, горячего водоснабжения.

10. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке продуктов питания в котлы:

заведующий Иванова О.В.,

медсестра Кадрова С.Л.,

председатель профсоюза Евстафьева Т.М.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке, ответственность за ведение возлагается на медсестру Кадрову С.Л.

11. Создать комиссию по снятию остатков продуктов в кладовой в составе:

Иванова О.Н. – старший воспитатель;

Евстафьева Т.М. – воспитатель;

Буркова Н.В.-заведующий хозяйством.

Комиссии ежеквартально с участием бухгалтера МУ «Вавожский ЦОО» производить снятие остатков продуктов в кладовой обо всех нарушениях ставить в известность заведующего.

12. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и техники безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- суточные пробы за 2 –е суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

13. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий

О.В. Иванова

С приказом № 159 от 22.10.2024г. ознакомлены:

Кадрова С.Л. _____

Крысова Л.В. _____

Евстафьева Т.М. _____

Буркова Н.В. _____

Иванова О.Н. _____

Аршаулова В.Ю. _____

Ральникова Н.Г. _____

Богданова А.С. _____

Каретина О.Н. _____

Сергеев С.А. _____